



Japanese Utility Model Publication No. 60-9171 (April 2, 1985)]

Title: LID FOR CONTAINER OF INSTANTLY COOKABLE FOODS

Japanese Utility Model Application No. 55-74686
filed on May 30, 1980.

Japanese Utility Model Provisional Publication No. 56-175474
laid open on December 24, 1981.

Inventor: Seiji MIYOSHI

Applicant: Dainippon Insatsu Kabushiki Kaisha

Allowed Claim 1:

A lid for an instant food container:

wherein a partially separable layer is stacked (located), on an undersurface of a surface backing having a prominent shape by providing a first tab portion and a second tab portion at an outer circumstance of a body of the lid, on a portion of an area where the first tab portion and the body of the lid which is stretched from the first tab portion are provided, and at the same time, leaving blanks at an end of the first tab portion and at a portion which is opposite to an aperture for discharging hot water;

wherein an adhesive material layer, an intermediate backing layer and a heat seal layer are sequentially stacked on the surface of the surface backing which has the partially separable layer;

wherein a half-cut slit is incised from the heat seal layer to the partially separable layer, along a line which transverses the first tab portion and which corresponds to an verge of an aperture for discharging hot water, and;

wherein an aperture for discharging hot water can be made in the lid by pulling up the first tab and then the surface backing is partially separated from the lid.

⑬ Int. Cl. 4

B 65 D 77/30
51/20
81/34

識別記号

庁内整理番号

7123-3E
6727-3E
2119-3E

⑭ 公告 昭和60年(1985)4月2日

(全4頁)

⑮ 考案の名称 インスタント食品用容器の蓋

⑯ 実 願 昭55-74686

⑰ 公 開 昭56-175474

⑱ 出 願 昭55(1980)5月30日

⑲ 昭56(1981)12月24日

⑳ 考 案 者 三 好 誠 治 京都市南区久世高田町257-78 桂ガーデンハイッ105号
㉑ 出 願 人 大日本印刷株式会社 東京都新宿区市谷加賀町1丁目12番地

㉒ 代 理 人 弁理士 小 西 淳 美

審 査 官 秋 月 均

㉓ 参 考 文 献 特 開 昭54-130295 (J P, A) 実 開 昭53-148742 (J P, U)

1

2

㉔ 実用新案登録請求の範囲

インスタント食品用容器の蓋において、蓋本体構成部の周縁部に第1及び第2の摘み片構成部を突設した形状の表面基材の下面に、第1の摘み片構成部及びそれに連続する蓋本体構成部の一部領域に、第1の摘み片構成部の先端部及び後記廃湯用開口に相対する部分に空白部を残して、部分的離型層を設け、部分的離型層を設けた表面基材面に接着剤層、中間基材、及びヒートシール層を順次積層し、第1の摘み片を横断する線及び後記廃湯用開口口縁部に相当する線に沿ってヒートシール層から部分的離型層に致る半抜線を刻設してなるもので、第1の摘み片を引きおこし、表面基材を部分的に蓋から剝離することにより廃湯用開口を形成しうることとを特徴とするインスタント食品用容器の蓋。

考案の詳細な説明

本考案はカップラーメン、カップ汁粉、カップスープ等の包装容器の蓋に関する。

近年、インスタント食品等の普及に伴ないカップラーメン、カップ汁粉、カップスープ等のように注入された熱湯が調理用であるとともに汁として飲食されるものの他に熱湯は純然たる調理用としてのみ使用され飲食に際しては湯を廃棄すべき食品類例えば、饅頭、スパゲッティ、ライス等が要望されるようになった。

しかるに、従来のインスタント食品用カップをこれらの湯を廃棄すべき食品類に用いた場合に

は、廃棄すべき湯がかなりの高温である上り湯のみを廃棄して食品類が湯とともに流出するのを防がなければならないためかなりの困難と危険性を伴うものである。

すなわち、合成樹脂製の冠せ蓋式の容器を用いた場合冠せ蓋を容器本体の口縁部に若干すらせて湯を廃棄し、又、容器体の口縁部に熱接着した蓋を有する形式の容器を用いた場合には熱湯を注ぐために接着部を剝離した蓋の一部を外方より箸等で押えて湯を廃棄するのが一般であるが、不注意により火傷したり食品類を流し湯に流出してしまう事が多い。

これらの欠点を除去する為、従来、容器の口縁部に熱接着可能な多層部材からなる蓋であり、該蓋の多層部材中破断困難な層部材の前記容器の口縁部近傍に突破り用開口を設けかつ該蓋の一端部に注湯開口用摘み片を突設してなる蓋材を用いた容器が供されてきた。

しかるにこれらの容器では突破り用孔を押し開けるのに箸等を用いなければならず開孔部の大きさが一定になりにくく、又破り片等が食品の入った容器に混入する恐れがある。

本考案は従来の容器のこれらの欠点を除去し、流通過程における内容物の変質を防止し、安全かつ確実に湯だけを廃棄しうる容器で、廃湯口を開けるのに箸等の道具を用いる事なく簡単に一定の大きさの開孔部が得られ、開孔片が食品の入った容器に入る恐れのない蓋材を提供するものであ

る。

即ち、本考案の要旨はインスタント食品用容器の蓋において、蓋本体構成部の周縁部に第1及び第2の摘み片構成部を突設した形状の表面基材の下面に、第1の摘み片構成部及びそれに連続する蓋本体構成部の一部領域に、第1の摘み片構成部の先端部及び後記廃湯用開口に相対する部分に空白部を残して、部分的離型層を設け、部分的離型層を設けた表面基材面に接着剤層、中間基材、及びヒートシール層を順次積層し、第1の摘み片を横断する線及び廃湯用開口に相当する線に沿ってヒートシール層から部分的離型層に到る半抜線を刻設してなるもので、第1の摘み片を引きおこし、基面基材を部分的に蓋から剝離することにより廃湯用開口を形成しうることを特徴とするインスタント食品用容器の蓋である。

以下、本考案によき図面を参照しながら詳細に説明する。

第1図及び第2図は本考案の蓋を示し第1図は断面図第2図は背面図である。

本考案の蓋11は蓋体構成部1の周縁部に第1及び第2の摘み片構成部2、3を突設した形状の表面基材4の下面に、第1の摘み片構成部2及びそれに連続する蓋体構成部1の一部領域1aに、第1の摘み片構成部2の先端部及び後記廃湯用開口に相対する部分に空白部を残して、部分的離型層5が設けられ、部分的離型層を設けた表面基材面に接着剤層6、中間基材7、及びヒートシール層8が順次積層され、第1の摘み片2を横断する線及び後記廃湯用開口に相当する線に沿ってヒートシール層から部分的離型層に到る半抜線9が刻設されているもので、第3図示のく第1の摘み片を引きおこし、表面基材を部分的に蓋から剝離することにより廃湯用開口12を形成しうるものである。尚、図において10は絵柄印刷層を示し、13は容器本体を示す。

而して本考案の蓋において表面基材として例えばセロハン、アセテート、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエステル、ポリ塩化ビニル、ポリ塩化ビニリデン、ポリスチレン、ポリカーボネート、ポリアミド、アルミニウム箔、紙もしくはこれらを任意にラミネートした積層フィルムを適用しうる。

又、表面基材の厚みは12~200 μ が好ましい。

次に接着剤層として例えば低中高密度ポリエチレン、エチレン酢酸ビニルコポリマー、エチレン・アクリル酸コポリマー、アイオノマー、ポリプロピレン、エチレン・プロピレンコポリマー、ホットメルト型接着剤、ウレタン系接着剤、酢酸ビニル系エマルジョン接着剤、アクリル系エマルジョン接着剤を適用しうる。又接着剤層の厚みは3~100 μ が好ましい。

次に部分的離型層として例えばニトロセルロース系樹脂、ポリアミド樹脂、ポリエステル樹脂、アクリル樹脂、離型性シリコン樹脂をグラビア印刷法によつて部分的に施してなるものを適用しうる。部分的離型層のコーティング量は0.2~20g/ cm^2 が好ましい。

本考案において、部分的離型層を廃湯用開口に相対する部分を除いて設けているのは、第1の摘み片を引きおこし、表面基材を剝離することにより廃湯用開口の形状に抜き取られた中間基材の抜片が表面基材より剝落して、食品の入った容器に入ることをないようにするためである。又、部分的離型層は表面基材4を剝離して廃湯用開口を形成し、且つ該廃湯用開口を外部に裸出させるのに必要な領域に設けられていれば良いものであつて、剝離を必要としない第1の摘み片構成部の先端部及び蓋本体構成部の一部領域には部分的離型層を設ける必要はない。

次に中間基材として例えばセロハン、アセテート、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエステル、ポリ塩化ビニル、ポリ塩化ビニリデン、ポリスチレン、ポリカーボネート、ポリアミド、アルミニウム箔、紙、もしくはこれらを任意にラミネートした積層フィルムを適用しうる。

次にヒートシート層として例えば低中高密度ポリエチレン、エチレン酢酸ビニルコポリマー、エチレンアクリル酸コポリマー、アイオノマー、ポリプロピレン、エチレン・プロピレンコポリマー、ホットメルト型接着剤、塩化ビニル、アクリル樹脂、ポリエステル樹脂等の溶液型コーティング剤を適用することができ、その厚みは3~100 μ が好ましい。

蓋材を構成するにあつては、表面基材の表面に絵柄を印刷すると同時に裏面に部分的離型層を表面印刷と見当を合わせてグラビア印刷法にて印刷する。別に中間基材にヒートシール層を通常の

5

6

コーティング法、ラミネート法によつて設ける。このようにして作製した表面基材と中間基材を通常のドライラミネート法で接着剤層を介してはりあわせる。或いは表面基材に絵柄印刷及び部分的離型層の印刷をおこなつたのち、中間基材と通常

のドライラミネート法で接着剤層を介してはりあわせてから中間基材面にヒートシール層を通常のコーティング法、ラミネート法によつて設ける。

以上のようにして作製した多層シートに半抜線を刻設したのち、所定の形状に打抜くことにより本考案の蓋を得ることができる。

上記容器で包装された内容物を買つた人は、注湯用開口用の第2の摘み片を摘持牽引して蓋材を容器より剥離し、部分的に開口して注湯したのち、剥離した蓋材部分を容器口縁部におしつけ

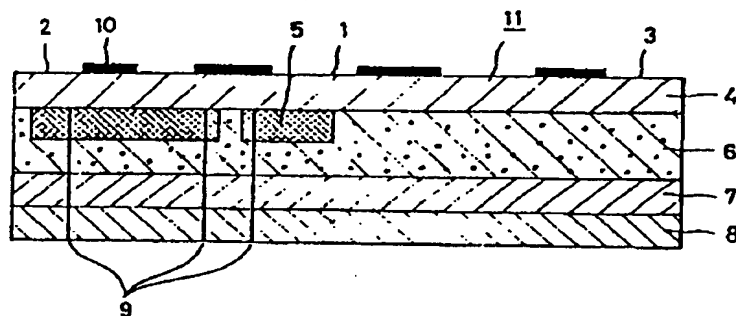
した後、廃湯用開口側の第1の摘み片を半抜部をきつかけにして摘持牽引すると表面基材のみが剥離すると共に廃湯用開口に相当する分のみが半抜されて表面基材側へ移行し、口縁部近傍に開孔が生じるので、そこから廃湯した後、蓋全体を容器より剥離除去して飲食することができる。

図面の簡単な説明

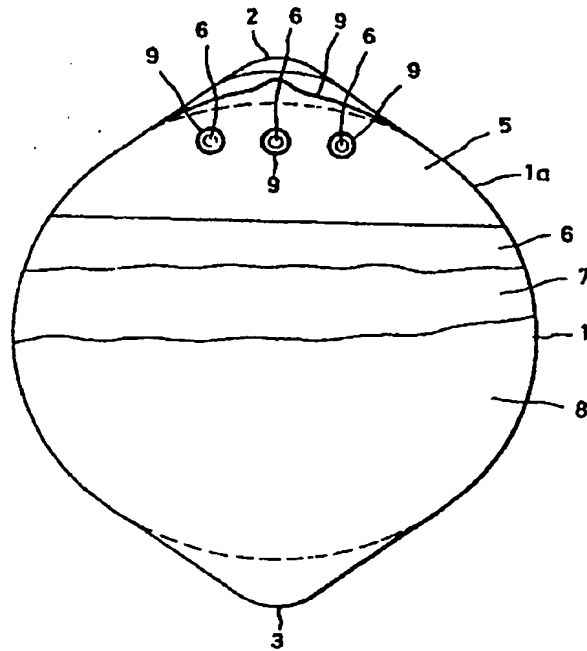
第1図及び第2図は本考案の蓋を示し、第1図は断面図、第2図は背面図、第3図は本考案の蓋の使用方を示す断面図である。

1……蓋体構成部、1a……蓋体構成部の一部領域、2……第1の摘み片構成部、3……第2の摘み片構成部、4……表面基材、5……部分的離型層、6……接着剤層、7……中間基材、8……ヒートシール層、9……半抜線、10……絵柄印刷層、11……蓋、12……廃湯用開口。

第1図



第 2 図



第 3 図

